

Azeitona de mesa: fruto do passado mas com grande potencial no futuro

Nuno Rodrigues¹, Catarina Oliveira¹, Susana Casal²,
Elsa Ramalhosa¹, José Alberto Pereira¹

¹Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

²LAQV@REQUIMTE/Laboratório de Bromatologia e Hidrologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua Jorge Viterbo Ferreira, 228, 4050-313 Porto, Portugal

Emails: ; nunorodrigues@ipb.pt; catarinasousa_oliveira@hotmail.com; sucasal@ff.up.pt; elsa@ipb.pt; jpereira@ipb.pt

Introdução

A azeitona é um dos produtos obtidos da oliveira (*Olea europaea* L.), podendo ser direcionada para a produção de azeite ou para azeitona de mesa. Este setor tem apostado na inovação de novos produtos e de novas formas de apresentação para dar resposta ao mercado, não só numa perspetiva de satisfazer os gostos e necessidades do consumidor, mas também com o intuito de reduzir as perdas nas indústrias alimentares.

Objetivos

No presente trabalho pretendeu-se elaborar e caracterizar um novo produto a partir de azeitonas de mesa de fermentação natural, designadamente "farinhas", de forma a valorizar frutos de menor calibre ou com pequenos defeitos, que não afetem a sua qualidade organolética.

Métodos

- Amostras: frutos da cultivar Cobrançosa: verdes, mistas e pretas, após terem sido sujeitas a fermentação natural. Adquiridas a um produtor da região de Trás-os-Montes.
- Elaboração de três tipos de "farinha" produzidas a partir de azeitonas verdes, mistas e pretas.
- Ao chegar ao laboratório, as azeitonas foram demolhadas, liofilizadas e trituradas.
- Análises efetuadas no laboratório:
 - Caracterização físico-química – cor, composição nutricional
 - Avaliação da sua fração lipídica - ácidos gordos e tocoferóis
 - Compostos fenólicos



Resultados

Aparência visual das farinhas



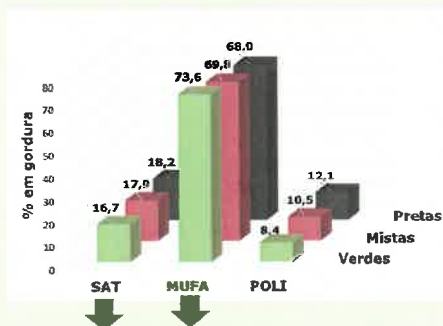
Composição nutricional



Amostras de "farinhas" com diferentes colorações

Maior valor de gordura
Menor valor de proteína
Menor valor de hidratos de carbono (HC)
Maior valor energético

Avaliação da fração lipídica – Ácidos gordos e tocoferóis



"Farinhas" preparadas a partir de azeitonas verdes → Maiores percentagens de ácidos gordos monoinsaturados (MUFA)

"Farinhas" preparadas a partir de azeitonas pretas → Maiores percentagens de ácidos gordos saturados (SFA) e polinsaturados (PUFA)

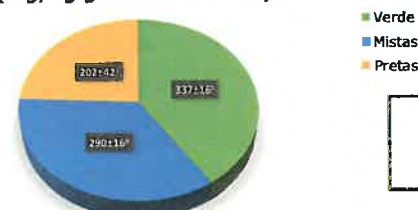
Tabela 1 – Cinco principais ácidos gordos determinados na gordura extraída de "farinhas" de azeitonas verdes, mistas e pretas (%).

Amostra	C16:0	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3
Verde	11,88±0,04 ^a	3,97±0,12 ^a	71,89±0,29 ^c	6,31±0,05 ^a	1,37±0,02 ^c
Mista	12,39±0,12 ^b	4,62±0,15 ^b	68,20±0,39 ^b	8,56±0,32 ^b	1,25±0,02 ^b
Preta	12,82±0,19 ^c	4,57±0,31 ^b	66,20±0,35 ^a	10,24±0,40 ^c	1,15±0,03 ^a

Nota: Diferentes letras minúsculas numa coluna indicam a existência de diferenças significativas entre as amostras (p<0,05).

Maiores valores Maiores valores Maiores valores

Tocoferóis totais (mg/kg gordura extraída)



"Farinhas" preparadas a partir de azeitonas verdes → Maior conteúdo em tocoferóis totais

Nota: Diferentes letras minúsculas nas fatias do gráfico indicam a existência de diferenças significativas entre as amostras (p<0,05).

Compostos fenólicos

Tabela 2 – Dois principais compostos fenólicos determinados nas "farinhas" de azeitonas verdes, mistas e pretas (mg/100 g p.s.).

Amostra	Verde	Mista	Preta
Hidroxitirosool	223±11 ^c	160±27 ^b	102±4 ^a
Tirosool	83±2 ^b	56±12 ^a	44±6 ^a

Maiores valores

- 9 Compostos identificados.

Conclusão

Com o presente trabalho foi possível produzir diferentes "farinhas", com propriedades distintas.

Agradecimentos: Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT, Portugal) para apoio financeiro ao CIMO (UIDB / 00690/2020), e unidades REQUIMTE-LAQV (UIDB / 50006/2020), projeto AgriFood XXI I & D & I (NORTE-01-0145-FEDER-000041) e Projeto GreenHealth (NORTE-01-0145-FEDER-000042) co-financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) através do NORTE 2020 (Programa Operacional Regional do Norte 2014/2020). Nuno Rodrigues agradece ao financiamento Nacional da FCT- Fundação para a Ciência e Tecnologia, P.I., através do contrato-programa institucional de emprego científico.